

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

### Horopito Lammkeule vom Grill

& Delta Pinot Noir

#### Zutaten (für 4 Personen)

Ganze Lammkeule (2 kg)  
2 EL Speiseöl  
2 frische Rosmarinzweige

#### Für die Gewürzmischung

1 TL Horopito (Maori-Busch-Pfeffer)  
oder schwarzer Pfeffer gemahlen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Blätter Minze  
2 Knoblauchzehen  
4 Salbeiblätter  
Grobes Salz



#### Vorbereitung des Grills

Zur Zubereitung im Grill benötigen Sie einen geschlossenen Grill mit Rost, Briketts mit langer Glühdauer und eine Fettauffangschale. Heizen Sie Ihren geschlossenen Grill auf 170°C vor und richten Sie ihn für indirektes Grillen ein. Dazu sollten die glühenden Briketts am äußeren Rand des Grills liegen und in die Mitte eine Fettauffangschale gestellt werden. Wenn später das Fleisch über der Schale liegt, wird es so nicht der direkten Hitze der glühenden Briketts ausgesetzt und gart schonender. Alternativ heizen Sie Ihren Backofen auf 170 °C vor.

#### Zubereitung

Alle Kräuter und Gewürze fein hacken und gut vermengen. Die Lammkeule mit dem Speiseöl einpinseln und mit der Gewürzmischung einreiben. Die gewürzte Lammkeule bei 170 °C im Backofen oder im geschlossenen Grill direkt über der Fettauffangschale circa 2 Stunden garen. Richtwert sind 25 Minuten pro 500 g Fleisch. Am Ende der Garzeit die Keule mit einem Tuch abgedeckt auf einem Holzbrett für 10 Minuten ruhen lassen.

Während das Fleisch ruht, grillen Sie in einer Aluschale frisches Gemüse wie grüne Bohnen, grünen Spargel und junge Kartoffeln mit etwas Salz und Olivenöl. Alternativ können Sie das Gemüse auch in einer Pfanne zubereiten. Dann Fleisch aufschneiden und warm servieren.

Dieses würzige Lammgericht harmoniert perfekt mit dem eleganten Delta Pinot Noir.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)